

MARLEY SPOON



Spinaziepannenkoek met champignons, brie en pecannoten

 30-40min  2 personen

Vandaag maak je een hartige variant op de oer-Hollandse pannenkoek! Door spinazie en kruiden door het beslag te mixen krijgt de pannenkoek een heldergroene kleur en extra smaak. En ongemerkt eet je op deze manier nog extra groenten ook! Samen met de romige brie, crunchy pecans en frisse salade wordt dit een pannenkoek die je blij zal verrassen.

Wat je van ons krijgt

- 15g verse kruidenmix: peterselie & basilicum
- 1x babyspinazie
- 1 pakje melk ⁷
- 2 eieren ³
- 1 zakje bakpoeder
- 1 tomaat
- 1x champignons
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1x roombrie ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 100 g bloem ¹
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer
- garde
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 730kcal, vet 42.4g, koolhydraten 48.0g, eiwit 36.4g



1. Beslag maken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze fijn. Doe de **basilicumsteeltjes, helft van de babyspinazie, melk, peterselie, eieren** en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer glad. Doe 100g bloem gemengd met **1tl bakpoeder** in een kom en voeg beetje bij beetje en al roerend het **spinaziemengsel** toe zodat een glad **beslag** ontstaat.



4. Pecannoten hakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pecannoten** in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan, laat de **pecannoten** iets afkoelen en hak ze dan grof.



2. Pannenkoeken bakken

Verhit 1tl olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Zorg dat de pan goed heet is voordat je het **beslag** toevoegt! Schep dan een **soeplepel beslag** in de pan, draai de pan rond en bak de **pannenkoek** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Haal uit de pan en houd warm. Herhaal tot het **beslag** op is.



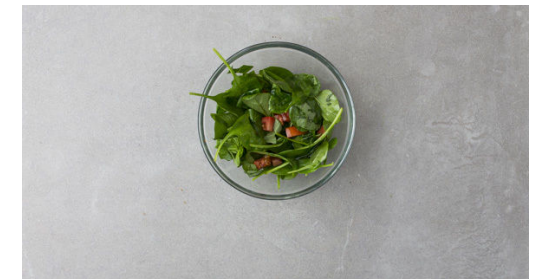
5. Champignons bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** in 4-5min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **tomaat** in in kleine blokjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in heel dunne plakjes.



6. Salade maken

Meng de **rest van de spinazie** en **basilicum** en **tomaat** in een kom met 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf peper en zout. Snijd de **brie** in zo dun mogelijke plakken. Beleg de **pannenkoeken** met **champignons** en een paar plakjes **brie**. Bestrooi met de **pecannoten** en klap dubbel. Leg op elk bord **2 pannenkoeken** en serveer de **salade** erbij.